

PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 10-028567

(43)Date of publication of application : 03.02.1998

(51)Int.Cl.

A23L 2/38
A23L 1/337
C12J 1/00
// A23L 1/221

(21)Application number : 08-187248

(71)Applicant : ITO KAZUMASA

(22)Date of filing : 17.07.1996

(72)Inventor : ITO KAZUMASA

(54) BEVERAGE AND FOOD PRODUCT MAINLY COMPRIZING BREWED VINEGAR

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To obtain the subject beverage which can be easily and continuously drunk and is rich in nutrients and enhanced in efficacy by adding extract of sea tangle and specific additives to a mixture of four kinds of brewed vinegars and diluting them with a diluting water.

SOLUTION: In (A) undiluted four kinds of vinegars, vinegar from unpolished rice, vinegar from apple, vinegar from persimmon and vinegar from Japanese plum, (B) a fucoidan essence contained in sea tangle as, a kind of brown alga, Phaeophyceae, is leached out, and (C) polydextrose, sodium ascorbate and a sweetener (aspartame and/or honey) are added to the fucoidan-containing vinegar mixture as additives. Then, the undiluted vinegar is diluted with (D) an alkaline water which is produced by treatment with zeolite, contains minerals and has excellent antimicrobial properties. The weight ratio of the component (A) to the component (D) is adjusted to about 1:4.

LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

Copyright (C); 1998,2003 Japan Patent Office

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平10-28567

(43) 公開日 平成10年(1998) 2月3日

(51) Int. Cl. ⁸	識別記号	庁内整理番号	F I	技術表示箇所
A 2 3 L 2/38			A 2 3 L 2/38	R
	1/337	1 0 2	1/337	1 0 2
C 1 2 J 1/00			C 1 2 J 1/00	Z
// A 2 3 L 1/221			A 2 3 L 1/221	C

審査請求 未請求 請求項の数6 O L (全 4 頁)

(21) 出願番号 特願平8-187248

(22) 出願日 平成8年(1996) 7月17日

(71) 出願人 396015389

伊藤 和正

長野県駒ヶ根市赤須東11-21

(72) 発明者 伊藤 和正

長野県駒ヶ根市赤須東11-21

(74) 代理人 弁理士 小平 進

(54) 【発明の名称】 醸造酢を主成分とする飲料食品

(57) 【要約】

【課題】 飲みやすくより手軽に継続して飲むことができ、安全かつ安価で栄養価の高い飲用酢を提供する

【解決手段】 約10ミリリットルの米酢、約ミリリットルの純リンゴ酢、約2ミリリットルの柿酢及び約2ミリリットルの梅酢を調合した原酢は、昆布エキスを含ませてあり、上記原酢に約5gのポリデキストロース、約2gのアスパルテーム及び約5gのアスコルビン酸を添加してあり、上記原酢に希釈水として、約80ミリリットルのアルカリ活性イオン水を混合した飲料食品。

【特許請求の範囲】

【請求項1】 四種類の醸造酢に褐藻類である昆布のエキスを加えた配合酢に添加物を加え、希釈水で希釈した飲料食品であって、

上記四種類の醸造酢は、純玄米酢、純リンゴ酢、柿酢、梅酢であってかつこれらを配合して原酢を構成するものであり、

上記昆布のエキ스는、上記原酢に溶出させたものであり、

上記添加物は、ポリデキストロース、アスコルビン酸Na及び甘味料であり、

上記希釈水は、ミネラルを含み抗菌性に優れたゼオライトの生成水であるアルカリ活性イオン水であり、

上記甘味料は、アスパルテーム及び蜂蜜の中からいずれか1つが選択されるものであり、

上記原酢と上記希釈水との配合比率は、約1:4であることを特徴とする醸造酢を主成分とする飲料食品。

【請求項2】 請求項1において、甘味料は、アスパルテームであることを特徴とする醸造酢を主成分とする飲料食品。

【請求項3】 請求項1において、希釈水は、イオンセラミックスの生成水であることを特徴とする醸造酢を主成分とする飲料食品。

【請求項4】 四種類の醸造酢に褐藻類である昆布のエキスを加えた配合酢に添加物を添加し、希釈水で希釈したものを容器に詰めたものであり、

上記四種類の醸造酢は、純玄米酢、純リンゴ酢、柿酢、梅酢であってかつこれらを配合して原酢を構成するものであり、

上記昆布のエキ스는、上記原酢に溶出させたものであり、

上記添加物は、ポリデキストロース、アスコルビン酸Na及びアスパルテームであり、

上記希釈水は、ミネラルを含むアルカリ活性イオン水であるイオンセラミックスの生成水であり、

上記原酢と上記希釈水との割合は、約20:80とし、純玄米酢、純リンゴ酢、柿酢、及び梅酢の割合をそれぞれ約10:6:2:2とし、ポリデキストロース、アスコルビン酸Na及びアスパルテームの割合をそれぞれ約5:2:5としていることを特徴とする醸造酢を主成分とする飲料食品。

【請求項5】 請求項4において、安定剤として安息香酸を添加してあることを特徴とする醸造酢を主成分とする飲料食品。

【請求項6】 請求項4又は5において、アスパルテームに代えて蜂蜜であることを特徴とする醸造酢を主成分とする飲料食品。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】 本発明は、純玄米酢、純リン

ゴ酢、柿酢及び梅酢を利用した醸造酢を主成分とする飲料食品に関する。

【0002】

【従来の技術】 食酢（醸造酢）は、食品標準成分表でもわかるように、ミネラルやビタミン等の微量栄養素については決して優良な食品ではなく、最近重要視されはじめた繊維質も含まれていないが、他の微量栄養素が豊富な食品、例えば豆類等の穀物、ワカメ、ヒジキ、昆布等の海藻類や、植物油とは素晴らしい相乗効果を発揮することが知られている。その酢の代表的効能として、例えば体内の乳酸を分解して無害な水と炭酸ガスにする等して疲労の回復をし、血液が悪化したり過剰な乳酸が血管の組織と結合して起きる動脈硬化、高血圧等防止する働き、或は善玉コレステロールを増す作用、更には、胆汁や副腎皮質ホルモンの生成を助け、特に健康を左右する血液循環を良くする血液流動性については最近の研究結果が特筆すべものである。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】 上述したように醸造酢の飲用によって生ずる効果の従来認識に加え、最近の科学研究の成果に着目し、より日常的に飲料として飲用普及が図られることが望ましく、食感（食味）、特に強い刺激と酸味の特徴を活しつつ、一方ビタミンやカルシウム等の成分が原料によって微妙に異なる複数種の醸造酢の絶妙な配合が生み出す「効能を強める新たな効能を導く」という性質を工夫によって飲みやすくする飲料食品の出現が期待されている。本発明の目的は、飲みやすくより手軽に継続して飲むことができ、安全で栄養価の高い飲料食品を提供することにある。

【0004】

【課題を解決するための手段】 本発明は、四種類の醸造酢である純玄米酢、純リンゴ酢、柿酢及び梅酢のそれぞれの所定量絶妙に配合した原酢に褐藻類である昆布に含まれる「フコイダン」エキスを混入し、更に食品の相乗効果を高める添加物であるポリデキストロース、アスコルビン酸Na、甘味料（アスパルテームまたは蜂蜜）を加えた配合酢を所定の希釈水で希釈したものである。

「純玄米酢」とは、その原料として玄米のみを用い、麴→糖分→日本酒→酢酸菌→玄米酢に至る製造工程によるものを意味している。「純リンゴ酢」についても、原料として完熟したリンゴを用い、リンゴ酒→酢酸菌→リンゴ酢の製造工程によるものと意味している。柿酢については、甘柿が好ましく渋柿についてはアルコールによる渋抜きが必要である。梅酢についてはそれ自身の酸に食塩を加えるのみで発酵させる梅酢もあるが、塩分が強く必ずしう適当でない。いずれの種類の醸造酢の製造工程においても、醸造容器として木樽或はホーロータンクが最適であり、搾汁後所定の時間を要するものである。原酢の配合割合は食感（食味）を考慮するものであるが、穀物酢である玄米酢と果実酢であるリンゴ酢、柿酢、梅酢

との配合は絶妙な配合技術が必要とする。原酢に昆布のエキスを加える方法としては、単純に水洗した昆布をそのまま原酢に浸漬するだけで十分であり、所要時間は24時間から30時間でそのエキ스가原酢に溶出され、その目的を達することが出来る。あまり長時間の浸漬は、原酢の粘度を高める恐れがあり好ましくない。したがって、浸漬時間は、エキスの溶出の度合と粘度とを基準として適宜決定する。エキスの溶出を終えた昆布は肺酢から取り出す。原酢と昆布との割合はおよそ1リットル：20グラムが適当である。添加物の1つであるポリデキストロースは、醸造酢に含まれない食物繊維を補給するものであるが、元来昆布にも多くの食物繊維が含まれているが、この場合昆布エキスからは、多糖類の「フコイダン」の溶出を期待するものである。アスコルビン酸Na（ビタミンC）は原酢に不足するビタミンCを補うものであるが、ビタミンCや、カルシウムは単独より、酢と一緒にしてその効果が増大することが実験で明らかである。甘味料としては、人工甘味料であるアスパルテムか蜂蜜かいずれか1つが選択される。自然食品としての蜂蜜が優先されるが、ダイエットを重視する今日の風調の中で、血糖値にも影響なく、虫歯にもならず砂糖の200倍の糖質のアスパルテムが蜂蜜に優先して選択される場合がある。しかしながら、その選択の基準は、一義的ではなく、適宜である。希釈水は、ミネラルを含み抗菌性に優れたゼオライトの生成水であるアルカリイオン水である。希釈水は、②陽イオン交換能、③遠赤外線放射能、④吸着能の3つの能力を持ついわゆるゼオライトの生成水であって、生体水に最も近く身体に受け入れやすい水である。このような希釈水として、例えばイオンセラミックス（商品名）の生成水が該当し、この生成水は、抗菌性もあり、胃の中に入ってPH1.5位の強酸性の環境の中でも全く関係なく能力を発揮する。上記原酢と上記希釈水との配合比率は、約1：4である。

【0005】本発明は、原酢として純玄米酢、純リンゴ酢、柿酢及び梅酢の四種類の醸造酢を配合して配合酢に昆布エキスを混入したものであり、この配合酢に添加物を添加するが、この添加物はポリデキストロース（食物繊維）、アスコルビン酸Na（ビタミンC）であり、甘味料としてはアスパルテム（砂糖の200倍の糖度を持つが、血糖値を高める心配もなく又虫歯にもならない糖質）か、蜂蜜かいずれか一方から選択されるものである。上記希釈水は、安全なミネラル豊富な活性イオン水であり、抗菌性に優れ、且つ水分子も小さく美味で生体水に最も近く身体に吸収しやすいイオンセラミックス

（商品名：製造・販売元 イオコーポレーション株式会社）の生成水である。このイオンセラミックスは、特開平5-58761公報第2頁第1欄第48～第2欄第30行に記載されているように、凝灰岩を200メッシュ～400メッシュの粉体を作り、これを回転ドラムに入

れて球形状とし、その後高熱で加熱して凝結石としたものである。上記原酢と上記希釈水との配合比率に関して、約1：4（即ち約0.25）である。上記希釈水に対する原酢の割合を大きくすると飲みにくくなり、反対に小さくすると飲みやすくなるが効果が減少するおそれが生ずる。希釈水である上記イオン水は、腐敗防止機能、抗菌性にも優れ、長期（ロングラン）の機能性保持に最適である。本発明は、四種類の醸造酢の配合によって「効能を強める新たな効能を導く」酢の性質を第1の特徴とし、第2は微量栄養素を豊富に含む食品との相乗効果を期待し、第3は自然の恩恵に欲したまろやかな飲用酢を生体水に最も近い例えばイオンセラミックス（商品名）の生成水で希釈したものを容器に詰めたものである。上記原酢と上記希釈水との割合は、約20：80とし、純玄米酢、純リンゴ酢、柿酢及び梅酢の割合をそれぞれ約10：6：2：2とし、ポリデキストロース、アスコルビン酸Na及びアスパルテムの割合を約5：2：5としている。長期品質の安定を図るために、安定剤として安息香酸を添加するのが良い。アスパルテムに代えて蜂蜜を用いてもよい。この場合、他の添加物と割合はアスパルテムと同一であってもよいが、必要に応じて増減量する。

【0006】

【作用】純玄米酢は、精白していない玄米だけからなる醸造酢であるから、胚芽に含まれているアミノ酸をはじめ、各種の有機酸を豊富に含んでいる。純リンゴ酢は、リンゴの中でも糖度の高い品種のみを原料としている。リンゴを絞った果汁をアルコール醗酵、酢酸醗酵させて製造する。カリウムをはじめ、ミネラル類を豊富に含んでいる。さらに有機酸としては、糖分の代謝を円滑にするリンゴ酸が含まれている。本来、純リンゴ酢はアミノ酸が含まれていないので、短所として「コク」がないが、長所としてサッパリした風味でリンゴの香りがあり、その短所はアミノ酸が含まれている純米酢と配合されるために補われ、例えば酢のうま味を作り出す。柿酢は、カリウム及びビタミンA、C、タンニンを多く含むもので、梅酢は、主成分として、その原料となる梅に含まれるクエン酸、リンゴ酸が含まれている。純玄米酢にはタンパク質（アミノ酸）と糖質が多く、柿酢及び梅酢はカリウムが多く、従って純玄米酢、純リンゴ酢、柿酢、及び梅酢によって配合された原酢は、これを構成する各酢が不足する成分を相互に補って、カリウムに関してはこれを豊富に含むことになり、このカリウムは体内でナトリウムとのバランスをとって細胞を正常に作用させ、アミノ酸に関してはこれは健康維持増進に寄与する。四種類の純玄米酢、純リンゴ酢、柿酢、及び梅酢からなる配合酢が、成分、性質を補完し合うものであり、所定量の配合によって「効能を強める新たな効能を導く」ものである。そして醸造酢に関して最近の研究の成果として、血液流動性を高め、組織細胞の活動、生体防

御、免疫系の働きを活発にして老化を防ぎ、血管の寿命即ち生命の寿命という命題を明らかにした。昆布に含まれる多糖類「フコイダン」が抗癌作用やコレステロールを低下させる作用があり、健康保持に寄与する。希釈水においては、抗菌性の優れたゼオライト生成イオン水であり、例えばイオンセラミックス生成水（商品名）のイオン作用により、有機酸やアミノ酸が温度が上がることによって、変質、長期保存による変質等品質の変化やかび等の発生を抑えたり、酢の刺激を抑え、含まれているミネラルにより味をまろやかにする。

【0007】

【実施例】原酢は、10ml（ミリリットル）の玄米酢、6ml（ミリリットル）の純リンゴ酢、2ml（ミリリットル）の柿酢及び2ml（ミリリットル）の梅酢を配合した。原酢に昆布エキスを含ませる製法として、1000ml（ミリリットル）の原酢に20gの水用昆布（通称根昆布）を24時間～30時間浸漬し、その後水用昆布のみを取り出す方法を用いた。添加物として、約5gのポリデキストロース、約5gのアスコルビン酸Na、約0.2gのアスパルテームを使用した。安定剤として、安息香酸Naを使用した。希釈水として、約8

0ml（ミリリットル）のイオンセラミックス（商品名）生成水を使用した。このイオンセラミックス生成水は、この水に含まれる無機質のイオンの作用により水中の菌類等の増殖を押えて腐敗の防止と、食品内容物質が化学変化せず、長期の機能保持が図られる。このように四種類の醸造酢を所定量配合することによって、「効能を強める新たな効能を導く」性質による効能特に血液流動性を高める効果と、栄養素を豊富に含んだ食品の相乗効果を期待した醸造酢を清涼飲料水と同様に手軽に飲むよう生体水に最も近いイオンセラミックス（商品名）の生成水で希釈することによって出来上った。

【0008】

【発明の効果】本発明によれば、四種類の醸造酢を配合して、「効能を強める新たな効果を導く」性質による効能で血液の流動性を高め、動脈硬化や、脳硬塞、副腎皮質ホルモン等による成人病を予防し、昆布に含まれる多糖類「フコイダン」による抗癌作用に期待し、自然の恩恵に欲した優れたものである醸造酢をベースとしかつ希釈水で希釈して栄養豊富で継続して飲みやすい飲料食品を簡便にして安価に提供出来る。